



53, rue Corbier thiébaut
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 200103

R. Montusclat
Qualité

J.Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

ARÔME AMANDE AMERE

Sainte Lucie

0,5L

Code Produit :

P1343

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

AROME AMANDE AMERE

Arôme liquide sur base hydroalcoolique pour pâtisserie

COMPOSITION

eau, alcool, substances aromatisantes
teneur moyenne en alcool: 35% Vol

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

Liquide

Couleur :

Incolore

Goût / Odeur :

caractéristique de l'amande amère

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

densité

0,95+/-0,01

Point éclair

28°C +/-5°C

Indice de réfraction à 20°C :

1,36+/-0,01

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies :

< 500 000 UFC/g

Moisissures :

< 5 000 UFC/g

Levures :

< 5 000 UFC/g

Salmonelle

absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

énergie	NA	kJ
	NA	kcal
matières grasses	NA	g
dont acides gras saturés	NA	g
glucides	NA	g
dont sucres	NA	g
protéines	NA	g
fibres	NA	g
sel	NA	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 36 mois

déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 24 mois

Conservation :

- 1: A conserver à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine hermétiquement fermé.
Après ouverture, conserver dans son emballage d'origine.
2: consignes de sécurité - Tenir à l'écart des étincelles/des flammes nues. – Ne pas fumer.
Maintenir le récipient fermé de manière étanche.
En cas de contact avec la peau :
enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer à l'eau/se doucher.

MODE D'EMPLOI

Pour denrées alimentaires, non consommable en l'état, à diluer dans votre préparation.

DOSAGE PRECONISE

Dosage conseillé: 8g par kg de masse.

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : RAS

OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

Sainte Lucie est certifiée Pour un Monde + Engagé depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050013434
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	Bouteille 500ml
contenance UVC	0,5L
Poids brut PCB en g	disponible sur demande
Nombre d'UVC par PCB	disponible sur demande
Nombre de PCB par couche palette	disponible sur demande
Nombre de couche palette	disponible sur demande
Poids brut palette en kg	disponible sur demande